

מנח ראשונים:

- ❖ סלט תרד עם גבינת פרומעז ופירות העונה (ש' 3)
- ❖ מרק כתום עם תפוז וג'ינג'ר ומקלות לחם (ש' 4-5)
- ❖ רביולי רוקט, סלק וגבינת עיזים בקציפת חמאה ושמנת על מצע קרפצ'יו סלק (ש' 6-7)
- ❖ רביולי סלק פתוח (ש' 8)
- ❖ פטריות ממולאות (ש' 9-10)

מנח עיקריים:

- ❖ סינטה פרוסה על מצע ירוקים ותפוחי אדמה (ש' 12-13)
- ❖ סטייק סינטה בקרמל תפוזים עם גבעת אורז ותפוחי אדמה וברוקלי ברוטב חמאה (ש' 14-15)
- ❖ סינטה עגל ברוטב תאנים וציר בקר על מצע פירה (ש' 16)
- ❖ אסקלופ סינטה ברוטב חצילים אסייתי מוגש בטבעת לחם קלוי (ש' 17-18)
- ❖ נתח סינטה בתנור מוגש כמניפה עם פירה ערמונים ואפונה סינית (ש' 19-20)

קינוחים:

- ❖ יוגורט בטעם תפוח עם תפוחים, שקדים וסירופ מייפל (ש' 22)
- ❖ מוס שוקולד עם הפתעה וערבאסק (עלי תחרה) (ש' 23-25)
- ❖ קרם מסקרפונה עם תותים וקראמבל פקאן – (ש' 26)
- ❖ טריו שוקולד - שוקולד תפוז עם תפוזונים מסוכרים, שוקולד מריר וערמונים מסוכרים, שוקולד לבן בפיסטוק – (ש' 27-28)
- ❖ כדור גלידה וניל עם מרק פסיפלורה, פירות יער וקרמבל (ש' 29-30)

כל המכונים מומלצים – 4 מנח הגשה אישית

חנות ראשונות: דעג השופטים

סלט תרד עם גבינת פרומעז ופירות העונה

"...הסלט מאק מד'... מומץ אהוסף גומץ..."

מרק כתום עם תפוז וגיינג'ר

"...מאק סמך מד'...הגש המקל צריכה להיות מאק מאק לשמירה על

מאקמס..."

רביולי רוקט, סלק וגבינת עיזים בקציפת חמאה ושמנת על מצע קרפציו סלק

"...מנה מפגשה ביצירות, בגוף ובטעם...היוטב דורש שירג

טעמים..."

רביולי סלק

"...מנה טעמה...יש אהפגית את כמות הגבילה בגבי עבוי כל רבוליו..."

פטריות ממולאות

"...הדאסר הינה מוצלגת מאד...פריצטציה מיוגדג ושאולבי המרכיבים

מוצלג..."

"...רצוי אטעוס את כל מרכיבי המנה לפני הגשה..."

סלט גריז עם גבינת פרומעז ופירור פאנק

תומרים:

- 1/2 קילו בייבי תרד
- 2 אפרסמונים פרוסים אמינסה
- גליל גבינת פרומעז פרוס לעיגולים דקים
- 200 גרם פקאן קלוי
- 2 כפות שומשום קלוי
- 100 גרם פירורי פאנקו
- 1 בצל סגול פרוס דק
- 1 ביצה
- שמן קנולה לטיגון

רוטב:

- 3 כפות שמן קנולה
- 3 כפות שמן זית
- 2 כפות דבש
- 2 כפות מירין
- 2 שיני שום כתושות
- 3 כפות בלסמי
- כפית טריאקי
- מלח
- 2 כפות שמן שומשום
- 1 כף ליים

אופן הכנה:

- ❖ לערבב את כל מרכיבי הרוטב
- ❖ לצפות את פרוסות הגבינה ואת חצי מהאפרסמון בביצה ופאנקו ולטגן להזהבה.
- ❖ לערבב את התרד, הבצל, האפרסמון והאגוזים ולהוסיף רוטב.
- ❖ לסדר מעל הסלט את פרוסות הגבינה והאפרסמון המטוגנים לקשט בשומשום ולהגיש.

מריק כחוס עס אפאז אג'א'י

חומרים:

1/2 ליטר ציר ירקות
1 בטטה קלופה וקצוצה (כ-250 גר')
1/4 דלעת קלופה וקצוצה (כ-250 גר')
3 גזרים קלופים וקצוצים
1 בצל לבן קצוץ
2 שיני שום שום כתושות
כף שורש ג'ינג'ר מגורר
שמן קנולה
מיץ מתפוז אחד
מלח
פלפל שחור
פלפל אנגלי
זעפרן

להגשה:

לאבנה
סרטים מקליפת תפוז אחד
שמן זית ירוק (שמן זית עם נענע בבלנדר)
מקלות מלוחים

אופן ההכנה:

- ❖ מטגנים בצל להזהבה, מוסיפים את השום ומטגנים, מוסיפים את הירקות הכתומים, מתבלים ומאדים.
- ❖ מבשלים בציר ירקות לריכוך.
- ❖ טוחנים את המרק ומסננים לסיר נקי, מביאים לרתיחה ומתקנים תיבול.
- ❖ לקראת ההגשה מוסיפים ג'ינג'ר ומיץ תפוזים.
- ❖ מכינים בכוס מרטיני שכבה של לאבנה, יוצקים מעל את המרק ומקשטים בשמן זית ירוק וסרטי קליפת תפוז, מוסיפים 2 מקלות מלוחים ומגישים.

מקלות מלאים

חומרים:

100 גר' חמאה בטמפרטורת החדר

15 מ"ל שמן זית

75 מ"ל מים פושרים

250 גר' קמח

6 גר' שמרים יבשים

2 גר' אניס

7 גר' מלח

3 גר' קצח

לקישוט:

ביצה טרופה

שומשום

קצח

אופן ההכנה:

- ❖ במיקסר מערבבים חמאה, שמן ומים.
- ❖ בקערה מנפים את כל היבשים – קמח, שמרים, אניס, מלח, קצח, מחלב, ומוסיפים למיקסר עד לעיסה אחידה.
- ❖ מחממים תנור ל-180 מעלות
- ❖ מחלקים את הבצק ל-3 כדורים, מכל כדור שוקלים פיסות בצק במשקל של 25 גר'.
- ❖ מכל פיסה יוצרים "נקניק" באורך של 15 ס"מ (צריך להיות פרופורציונלי לכוס ההגשה של המרק)
- ❖ טובלים בביצה, שומשום/קצח, מניחים בתבנית ועליה נייר פרגמנט.
- ❖ יש להשאיר מעט מרווח בניהם.
- ❖ כשהכול מוכן מחכים כ-10 ד' ואז מכניסים לתנור לכחצי שעה, עד הזהבה.
- ❖ מצננים. כשהמרק מזוג, מוסיפים באלכסון למרק, וכן בכוס נפרדת על השולחן למי שמעוניין "לכרסם" במקביל.

רביולי רוקט, סלק וגבילת עיזים
בקציפת אמאה ושמנת על מצע קרפצ'ו סלק

מוגש עם שבירי אגוזי מלך מלא ופלה רוקט לקישוט

לרביולי

125 גרם קמח דרום

125 גרם קמח קשה

2 ביצים

1/2 כף שמן זית

קורט מלח

מים קרים לפי הצורך

❖ מערבבים את כל החומרים במעבד מזון עד לקבלת גוש בצק אחיד.

❖ להניח את הבצק למנוחה של 1/2 שעה.

מילוי

1/2 חבילת רוקט

3 סלק מבושל

100 גרם גבינת פטה עיזים

1 כף גבינת מסקרפונה

1 ביצה מלח פלפל אגוז מוסקט

מעט פירורי לחם

❖ מערבבים את כל החומרים.

❖ ממלאים את הרביולי במילוי.

❖ ומבשלים את הרביולי כ – 3 דקות במים רותחים עם הרבה מלח.

קרפצ'יו סלק

- ❖ חותכים פרוסות דקות של סלק.
- ❖ מתבלים את הפרוסות בשמן זית, חומץ בלסמי, מלח ים, פלפל שחור ומניחים בצלחת.

רוטב קציפת שמנת וחמאה

200 מ"ל ציר דגים מצומצם

200 מ"ל שמנת מתוקה

מלח

פלפל שחור

כף חמאה

- ❖ מבשלים בסיר את הציר, שמנת, מלח ופלפל עד שרותח ומורידים מהאש
- ❖ מוסיפים חמאה ומקציפים מעט בעזרת בלנדר ידני עד לקבלת קצף.

הרכבת המנה:

מניחים 3 פרוסות סלק על הצלחת.
מניחים מעל את הרביולי (3 חתיכות) ושופכים מעט מן הרוטב מעל. לקשט הנענע ואגוזי מלך קצוצים.

רביאוי סלק

חומרים:

- 3 סלק טרי מבושל פרוס במנדולינה
- 2 שיני שום כתושות
- 125 גרם ריקוטה
- 50 גרם קשקבל מגורר דק
- 50 גרם פטה
- 1 גבעול בצל ירוק קצוץ דק
- חצי מלפפון קצוץ לקוביות קטנות מאוד
- מלח ופלפל
- כף חומץ יין
- כף חרדל
- נבטי חמניות לקישוט

רוטב:

- 1/2 כוס מיץ תפוזים
- כף חרדל
- 2 כפות שמן זית
- 2 כפות שמן שומשום
- 1 כף מירין
- 1 כף דבש
- 1 כף שמן זית
- 1 כף שומשום לבן קלוי קל

אופן הכנה:

- ❖ לערבב את כל חומרי המלית ולקרר.
- ❖ לערבב את כל חומרי הרוטב.

הרכבה:

- ❖ מניחים 2 כפות רוטב בצלחת.
- ❖ מעל מניחים 2 פרוסות סלק דק מאוד.
- ❖ מעל כדור גבינה ומכסים בפרוסה-שתיים של סלק נוסף.
- ❖ מפזרים 2 כפות רוטב מעל, שומשום קלוי מעט ונבטי חמנייה.

פטריות מחולאות

מרכיבים:

- 8 פטריות שמפניון טריות בגודל בינוני
- 1/2 חופן פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 חופן שבבי שקדים קלויים קצוצים
- 25 גרם מבחר גבינות עזים או גבינה כחולה
- 1 גבעול בצל ירוק קצוץ האשה
- 2 שיני שום קצוצות
- קורט פפריקה מתוקה
- קורט קארי
- מלח ופלפל

מרכיבי ההגשה –

- 8 גבעולי עירית
- 1 דלעת ערמונים – פרוסה אמינסה (רוחב 2 ס"מ עם הקליפה)
- 4 גבעולי מנגולד חתוך שיפונד רחב (ללא גבעולים)
- קמצוץ שומשום ווסבי
- חבילת נבטוטים
- חצי ליטר ציר עוף
- בצל סגול חתוך לפרוסות מעין ירח
- 5 שיני שום כתושות
- שמן זית לטיגון
- מלח ופלפל

אופן הכנה:

- ❖ לחמם תנור לחום של 200 מעלות.
- ❖ לבשל 20 דקות נבטוטים בציר עוף + לתבל במלח/פלפל בהתאם לצורך.
- ❖ לתבל דלעת במלח/פלפל/ווסאבי מעט
- ❖ להניח את הדלעת על תבנית מרופדת בנייר אפייה ומשומנת ולאפות עד שמתרכך קלות.
- ❖ לאחר שהדלעת התרככה מעט, להעביר למחבת פסים ולצרוב 40 שניות מכל צד על אש גבוהה.

- ❖ להגביר ל 220 מעלות
- ❖ להפריד את ראשי הפטריות מהרגליים. את הרגליים לקצוץ דק ברינואז.
- ❖ לחמם מחבת עם שמן זית לטגן קלות את רגלי הפטריות עם שקדים פטרוזיליה שום והבצל הירוק במשך 2-3 דקות. להוריד מהאש ולקרר.
- ❖ להוסיף תבלינים ולפורר את הגבינות ולקרר.
- ❖ למלא את ראשי הפטריות ולאפות מקסימום 10 דקות- עד שרך.

בזמן שהפטריות בתנור :

- ❖ להכין מנגולד מוקפץ – להקפיץ ברוק בצל סגול ו- 5 שני שום כתושות.
- ❖ לחתוך אחרי 2 דקות להוסיף מנגולד ללא גבעולים.
- ❖ את הכול להקפיץ עוד 3 דק' (בערך...) עד שהם מעט רכים. בעת ההקפצה להוסיף מלח פלפל.
- ❖ לחלוט כחצי דקה גבעולי עירית במים רותחים ולהעביר לקערה עם מים קרים.
- ❖ להוציא פטריות לקשור כל פטריה מסביב בגבעול עירית ומיד לעבור להגשה:
- ❖ הגשה: בצלחת מלבנית ארוכה המונחת לרוחבו של הסועד.
- ❖ בצידה הימני של הצלחת: מצע של עלי מנגולד חם מעליו 2 פטריות ממולאת לסועד ,
- ❖ בצידה השמאלי: דלעת ערמונים צרובה ובתוכה נבטוטים בנדיבות.

מנה עיקריות: דעת השופטים

סינטה פרוסה על מצע ירוקת ירוקים ותפוחי אדמה

"...הגלה מקצועית, בדיוק במידה העשירה...יש להוסיף מהירות על
הכשר..."

סטיק סינטה בקרמל תפוזים

"...צורת הגיון דו-שט טיגון קצר מאוד...גוספג הבדוקאי צריכה
אפילו שילוי בלשהו, או כפרגים קטנים יותר או להגמיע באורז..."

סינטה עגל ברוטב תאנים וציר בקר על מצע פירה

"...מנה מוקפצת וטעימה...יש להקפיד להסמיק את הירטב..."

אסקלופ סינטה ברוטב חצילים אסייתי מוגש בטבעת לחם קלוי

"...מנה מפגישה ביצירגיות, בצבס ובפרצטציה...הכשר היה במידה
העשירה הנכונה והגציל לא היה שמן באופן מפגיש..."

נתח סינטה בתנור מוגש כמניפה

"...ירטב מעולה...כדאי להוסיף טעם נוסף למנה..."

סינטה פרוסה על מצע ירוק, ירוק, וירוק, אדמה

חומרים:

תפוחי אדמה מטוגנים

1/2 קילו תפוחי אדמה ננסיים חצויים לאורכם

4 כפות שמן זית

3 שיני שום כתושות

2 כפות רוזמרין

2 כפות טימין

מלח פלפל

רבע צרור כוסברה קצוצה

❖ מבשלים תפוחי אדמה במים כ-10 דקות ומסננים היטב.

❖ מערבבים את כל חומרי התיבול, למעט השום ומטגנים להזהבה. את השום להוסיף לאחר 2 דקות טיגון.

❖ מקשטים בכוסברה קצוצה.

ירוק, ירוק, ירוק, ירוק

500 גרם שעועית ירוקה עדינה קפואה (סנפרוסט)

מי קרח

2 סנטימטר ג'ינג'ר טרי קצוץ דק

6 בצלים ירוקים חתוכים לפיסות של 10 ס"מ

2 שיני שום קצוצים

כוסברה

שומשום שחור ולבן קלוי

לרוטב:

1 כף שמן קנולה

3 כפות רוטב סויה

3 כפות מירין

2 כפות חומץ בלסמי

1 כף סוכר חום
מלח, פלפל סצ'ואני כתוש

אופן הכנה:

- ❖ מנקים את השעועית ומבשלים אותה בסיר עם מים רותחים ומלח כ-2-3 דקות.
- ❖ מסננים ומעבירים לקערה עם מי קרח.
- ❖ להכנת הרוטב מערבבים במחבת את השמן עם סויה ומירין, חומץ, סוכר, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה.
- ❖ לאחר הרתיחה מוסיפים את השעועית, ג'ינג'ר, שיני שום קצוצות והבצלים הירוקים.
- ❖ מבשלים יחד כדקה עד שהשעועית מזוגגת מעט מעבירים את השעועית לכלי הגשה מעטרים בעלי כוסברה ובשומשום קלוי.

לבשר:

- ❖ לתבל את נתח הבשר בפלפל מלח ושמן זית
- ❖ לטגן 2 דקות מכל צד
- ❖ לאחר מנוחה של 2 דקות
- ❖ למשוך את הבשר ברוטב ולפרוס.

רוטב לבשר:

- 3 שיני שום קצוצות
- 1/2 אצבע ג'ינג'ר קצוצה
- 1/2 כוס רוטב צדפות
- 1/4 כוס רוטב סויה
- 2 כפות שמן שומשום
- 4 כפות סוכר
- 10 גרם קורנפלור

אופן הכנה:

- ❖ מטגנים שום וג'ינג'ר להזהבה.
- ❖ מוסיפים את כל המרכיבים ומבשלים 10 דקות.
- ❖ מוסיפים קורנפלור להסמכה ומבשלים כ- 5 דקות עד לעיבוי הרוטב.

סט"ק סינטה בקראו גפאזים

חומרים:

150 גרם סינטה למנה – חתוכה לרצועות דקות

מלח

פלפל שחור גרוס

חמאה מזוקקת

לרוטב:

100 גר' סוכר

1 ליטר תרכיז קפוא של מיץ תפוזים

500 מ"ל ציר בקר

240 מ"ל כוס יין אדום

פלפל שחור גרוס

מלח

80 גרם חמאה קרה

להגשה:

20 גר' סוכר

קליפות מחצי תפוז חתוכות ג'וליין

פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה:

- ❖ להמיס את 20 גרם הסוכר עד למצב של קרמל. להוסיף את קליפות התפוז ולקרמל אותן.
- ❖ בסיר נפרד מצמצמים את היין, הציר ומיץ התפוזים (דמי גלאס)
- ❖ מנקים את הסינטה, פורסים לרצועות ומשרים בחצי מכמות הרוטב המצומצם.
- ❖ מכינים את הרוטב להגשה - שמים 50 גר' סוכר במחבת ויוצרים קרמל, מוספים את הנוזל ומצמצמים קלות (דה גלסה), מוסיפים מלח ופלפל.
- ❖ מסמיכים את הרוטב עם חמאה קרה.
- ❖ לפני ההגשה – מקפיצים את נתחי הסינטה על מחבת עם חמאה מזוקקת.
- ❖ מגישים על צלחת עם 2 גבעות אורז, יוצקים רוטב מלמעלה ומפזרים לקישוט את קליפות התפוז המקורמלות ומעט פטרוזיליה קצוצה.

ברוקלי ברוטז מאה

חומרים:

1 יחידת ברוקלי בינוני מפורק לפרחים

כ - 50 גרם חמאה

3 שיני שום כתוש

מלח ופלפל

אופן הכנה:

- ❖ בישול ירוק של הברוקלי.
- ❖ לסנן את הברוקלי מהמים
- ❖ להמיס חמאה במחבת ולהוסיף את השום. לטגן מעט את השום, להיזהר לא לחרוך אותו.
- ❖ להוסיף את הברוקלי למחבת ולטגן קלות עד שכל פלחי הברוקלי מצופים בחמאה
- ❖ לתבל לפי הטעם עם מלח ופלפל.

גזסל אוריז אפול"א

חומרים ל-4 מנות:

1 תפוח אדמה פרוס אימנסה

שמן קנולה

250 גר' אורז בסמטי

זעפרן מושרה במים רותחים

1 כוס מים

מלח ופלפל שחור

אופן ההכנה:

- ❖ שוטפים את האורז היטב במים חמים
- ❖ מטגנים את גרגירי האורז עד שהם נהיים שקופים.
- ❖ מוסיפים כוס של מים ומביאים לרתיחה.
- ❖ מבשלים 15 דקות על להבה נמוכה.
- ❖ פורסים פרוסות מתפוח האדמה.
- ❖ במחבת עם שמן קנולה מטגנים את פרוסות תפוחי האדמה
- ❖ מניחים את הפרוסות המטוגנות בתבנית שקעים מסילקון, פרוסה בתחתית כל שקע, וממלאים מעל את האורז. מהדקים היטב ומזליפים מלמעלה מעט שמן וזעפרן.
- ❖ מכניסים לתנור שחומם מראש ל-160 מעלות, ואופים כ-10 דקות.
- ❖ מחלצים את הגבעות מהתבנית ומגישים עם תפוח האדמה כלפי מעלה.

סיקרה עגל ברוטב גאלינס וציר בקר עגל מצע פירה

חומרים:

8 בצלים אדומים קטנים

8 תאנים טריות גדולות מבושלות למחצה או תאנים יבשות

1 תרמיל הל

1 מסמר ציפורן

קורט קינמון

1 כוס יין אדום

1 כוס ציר עגל כהה

1 כף סוכר חום

50 גרם חמאה רכה

מלח פלפל

אופן הכנה:

- ❖ פורסים את הנתח ל – 4 פרוסות, 150 גרם כל אחת.
- ❖ שמים חמאה בסיר קטן ומחממים על אש נמוכה ביחד עם הבצלים עד שהם מתרככים ומשחימים.
- ❖ מוסיפים את התאנים, יין, סוכר, הל, ציפורן וקינמון ומבשלים עד לסירופ.
- ❖ מוסיפים ציר ומבשלים עד צמצום חצי מהכמות. מתבלים במלח ופלפל
- ❖ מחממים חמאה במחבת עם מעט שמן זית וצולים את הבשר עד למידת העשייה הרצויה
- ❖ מניחים בצלחת 150 גרם בשר ומעליו 2 בצלים 2 תאנים ורוטב.

פירה גאלי אדמה:

1 ק"ג תפוחי אדמה

100 מ"ל שמנת מתוקה

150 מ"ל חלב

4 שיני שום כתושים

מלח ופלפל

אופן הכנה:

- ❖ מבלשים את תפוחי האדמה במים כחצי שעה עד שהם רכים.
- ❖ מיבשים תפוחי אדמה בתנור ומעבירים למולי וטוחנים.
- ❖ מעבירים בשינואה למחית חלקה.
- ❖ מוסיפים למחית את השמנת, חלב ושום ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה. מתבלים לפי הטעם.

אסקלופ סינטה ביולוגי מאג'סטריאט קאוי

חומרים:

- אסקלופ סינטה פרוס דק
- 3 כפות שמן זית
- 2 כפות שמן שומשום
- 1 בצל קצוץ דק
- 3 שיני שום
- 1 פלפל ירוק חריף קצוץ דק
- 1 כפית משחת קארי ירוקה
- 1 כפית ג'ינג'ר קצוץ דק
- 1/2 כוס צילי מתוק
- 1/4 כוס סויה
- 1/4 כוס חומץ
- 1 כף דבש
- 2 חצילים חתוכים לקוביות ומטוגנים להזהבה
- לחם שלם קאסטן פרוס ל – 4 ס"מ כל פרוסה
- מעט שמן זית ושום למריחה על הלחם
- עירית
- עלי ארוגולה לקישוט המנה
- זרעי כוסברה
- מלח פלפל

רוטב בצלחת -

לצמצם חומץ בלסמי.

הכנת הלחם:

מרוקנים את הפרוסות מהחלק הרך, מורחים בשמן זית מתובל בשום ומכניסים לתנור מחומם עד שנהיה קרוסטיני.
מחממים שמן זית ושמן שומשום, מטגנים בצל להזהבה, מוסיפים את השום, פלפל חריף קצוץ, קארי, ג'ינג'ר, צ'ילי, סויה, חומץ ודבש למספר דקות עד כדי רתיחה.

מוסיפים את החצילים המטוגנים למספר דקות לרוטב.
מכינים את פרוסות הסינטה לצריבה במחבת חמה.
לתבל במלח ופלפל גם ודקותיים לפני הסיום להוסיף 2 כפות חומץ בלסמי.
מיד עם סיום הצריבה לגלגל את הסינטה לקשור עם עירית ולהניח בצד.
אפשר אלא את הסינטה בצל, פטריות ושום אלא עם קיסם אפוף ולהגיש.

הרכבה:

מניחים בצלחת את הטבעת של הלחם בצידה מוזגים 2 כפות של חצילים עם הרוטב ומניחים בעמידה בצד השני את גלילות הסינטה וסלט הארוגולה.

מה סינטה בגלוי ממש כאיפה

חומרים:

- 600 גרם סינטה
- כפית מלח ים אטלנטי
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפית טוגאראשי
- עלי טימין יבשים
- 2 כפות גרגירי כוסברה יבשה כתושים
- כף שמן זית לצריבת הנתחים

רוטב:

- 300 מ"ל יין אדום
- 200 מ"ל ציר בקר
- 50 גרם סוכר + 25 מ"ל מים
- 50 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- פלפל שחור
- מלח ים

אופן הכנה:

- ❖ מנקים את הסינטה ומחלקים לאורך ל – 3 חלקים שווים.
- ❖ מערבים את התבלינים ביחד.
- ❖ מטבילים בתערובת התבלינים.
- ❖ צורבים את הנתחים במעט שמן זית ומעבירים לתבנית תנור.
- ❖ מרוקנים שומנים מהמחבת מוסיפים את הסוכר והמים ליצירת קרמל.
- ❖ מוסיפים את היין והציר ומצמצים לשליש.

לפני הגשה:

- ❖ מסמיכים את הרוטב בחמאה קרה ע"י ערבוב.
- ❖ צולים את הבשר בתנור פורסים לפרוסות דקות.
- ❖ מסדרים מצע פירה 3 פרוסות למנה ויוצקים רוטב

פירה ערמאניס –

200 גרם ערמונים קלופים

200 גרם תפוחי אדמה

1 ענף תימין

1/2 ליטר ציר עגל

מעט מלח

אופן הכנה:

- ❖ מבלשים את הערמונים בציר עם הטימין כחצי שעה עד שהם רכים.
- ❖ מיבשים תפוחי אדמה בתנור ומעבירים למולי וטוחנים.
- ❖ מעבירים בשינואה למחית חלקה.
- ❖ מוסיפים למחית מציר הבישול עד לקבלת מרקם קרמי מתבלים במעט מלח ומוסיפים כמה שלוקים של שמנת מתוקה .

אפונה סיני

350 גרם אפונה סינית/אפונת שלג

מעט שומשום וואסבי

שמשום שחור מעט

מעט שמן זית להקפצה

מעט מלח

מעט פלפל שחור גרוס

אופן הכנה: מקפצים על ווק.

קינוחים: דעת השופטים

יוגורט בטעם תפוח עם תפוחים שקדים וסירופ מייפל

"...מנה מסקינה...מנה בוקר/בראץ מעולה...לאהבי מנה, יש להוסיף
מתיקות/מנה..."

מוס שוקולד עם הפתעה

"...טעים, שוקולדי, עשיר...מנה זו לא מתאימה להגשה בכוס, יש
להפגיש בכמות המינימלית בשכבות הגומלין כדי להגיש בכוס..."

טריו שוקולד

"...מנה מאד וכבד...עשיר מאד...אקינוח אחרי ארוחה מומץ להקטין
את הכוסות או להכין כוס אחת עם שלושת השכבות..."

בדור גלידה וניל עם מרק פסיפלורה פירות יער קרמבל

"...קינוח מאד פירותי וטעים...שילובי טעם מאד מפתיעים... ציקוקי
דינור אבולנטו הטעם..."

יגורט בטעם גלאז עס גלאזיס שקדים וסירופ מיפל

חומרים:

8 תפוחי עץ גדולים גרנד

1/2 צרור נענע

5 כפות שקדים פרוסים

8 כפות מיפל

600 גרם יוגורט

250 גרם שמנת מתוקה

אופן הכנה:

- ❖ סוחטים 5 תפוחים למיץ
- ❖ מערבים את המיץ עם היוגורט
- ❖ מקציפים את השמנת ומקפלים את היוגורט פנימה.
- ❖ מצננים
- ❖ פורסים את יתרת התפוחים לפרוסות דקות.
- ❖ מערבבים את השקדים ומניחים על היוגורט.
- ❖ מפזרים מעל סירופ מיפל, 2 כפות למנה ומקשטים בנענע.

מוס שוקולד עם הפגעה

חומרים:

קראנץ' (מתכון בהמשך)
טראפלס (מתכון בהמשך)
מוס שוקולד (מתכון בהמשך)
4 כוסות קטנות

הרכבת המנה:

בכוס יש לשטח שכבה של קראנץ' ולמעלה שכבה של טראפלס. יש להעביר למקפיא להתייצבות.
לאחר ששכבות הטראפלס והקראנץ' התייצבו, יש להוציא מהמקפיא. מעל 2 השכבות יש למזוג ממוס השוקולד, לכסות בניילון נצמד ולהעביר למקפיא להתייצבות.

מוס שוקולד:

חומרים:

2.5 גרם ג'לטין
1 כוסות מים קרים
35 מ"ל חלב
22.5 גרם חלמונים
15 גרם סוכר
90 גרם שוקולד מריר
136 מ"ל שמנת מתוקה

אופן הכנה:

- ❖ משרים את הג'לטין במים קרים.
- ❖ מחממים חלב עד לרתיחה בסיר ובמקביל טורפים את החלמון עם הסוכר עד לקבלת תערובת בהירה ותפוחה.
- ❖ לאחר שהחלב רתח, משווים טמפ' עם החלמונים ומעבירים את תערובת החלמונים לסיר החלב.
- ❖ יש להביא את תערובת החלמונים והחלב לטמפ' של 83 מעלות תוך בחישה מתמדת. מורידים מהאש.
- ❖ סוחטים את הג'לטין ומוסיפים לסיר ובוחשים.

- ❖ שמים את השוקולד בקערה ומערבבים עם החלב החם, עד שהשוקולד נמס ומתקבלת תערובת אחידה.
- ❖ מסננים, ומעבירים לקבעת המיקסר לקירור עם וו גיטרה.
- ❖ כשהתערובת מגיעה ל - 40 מעלות, מקציפים שמנת ומקפלים לתערובת.

טראפס

חומרים:

- 108 מ"ל שנת מתוקה
- 15 גרם סירופ תירס
- 108 גרם שוקולד מריר
- 20 גרם חמאה רכה

אופן הכנה:

- ❖ שמים בסיר את השמנת המתוקה והסירופ ומביאים לרתיחה. מורידים מהאש.
- ❖ ממיסים שוקולד במיקרו או על באן מארי.
- ❖ שופכים חלק מתערובת השמנת על השוקולד ומערבבים היטב חוזרים על הפעולה מספר פעמים עד שמבליעים את כל השמנת בשוקולד.
- ❖ כשהתערובת מגיעה ל - 40 מעלות מוסיפים בהדרגה חמאה ומערבבים עד שהתערובת הופכת לאחידה.

קקאו'

חומרים:

- 5 גרם חמאת קקאו
- 10 גרם שוקלד חלב
- 50 גרם פרלנין
- 25 גרם מחית נוגט
- 33 גרם paillete feuilletine / שבבי וואפל

אופן הכנה:

- ❖ ממיסים את חמאת הקקאו והשוקלד על באן מארי.
- ❖ מוסיפים פרלנין ומחית נוגט ומעררבים עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים פייטה מערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.

ערבסק – ע'י גמיה

החומרים:

- 100 גר' אבקת סוכר
- 40 מ"ל מיץ תפוז
- 40 גר' חמאה מומסת
- 30 גר' קמח מנופה
- 12 גר' קקאו משובח (הולנדי/בלגי כהה)

אופן ההכנה:

- ❖ מחממים תנור ל-170 מעלות
- ❖ מערבבים אבקת סוכר, מיץ תפוזים וחמאה.
- ❖ מוסיפים קמח וקקאו מנופים ומערבבים היטב.
- ❖ מורחים בשכבה דקה ככל שאפשר על נייר פרגמנט, אופים 7-8 ד'.
- ❖ מצננים לחלוטין.
- ❖ שוברים בצורה חופשית לחתיכות גדולות (לגובה, כך שאפשר יהיה ליצור מעיין אוהל אינדיאני סביב המוס)

קריס מסקרפונה עם גליס וקראמבל פקאן

חומרים:

500 גרם מסקרפונה
חבילת תותים
100 גרם פקאן סיני
80 גרם קמח
80 גרם חמאה
80 גרם דממרה
קינמון
מוסקט
כפית משחת וניל
אבקת סוכר
300 גרם שמנת מתוקה
200 גרם שוקולד מריר

אופן הכנה:

- ❖ להקציף מסקרפונה.
- ❖ להקציף שמנת עם וניל ואבקת סוכר.
- ❖ לקפל את השמנת המוקצפת לתוך המסקרפונה.
- ❖ לעבד את כל מרכיבי הקראמבל המעבד מזון. לצנן ולאפות כ- 15 דקות.

הרכבת הקינוח:

בכוס/רינג -

שכבה תחתונה קראמבל פקאן. מעל שכבת מסקרפונה, מעל שכבת תותים ומעל עוד שכבת מסקרפונה.
רצוי לזלף את המסקרפונה.
למעלה לטפטף רוטב של תותים שקורמלו ופירורי פקאן סיני.

לקישוט:

להמיס שוקולד מריר ולזלף בעזרת שקית זילוף על נייר שקף צורה ולהכניס למקרר לחצי שעה.

טריו שוקולד

לכל המנות יש להכין תחתית קריספית:

חומרים:

125 גרם קורנפלקס מפוררים

25 גרם חמאה

70 גרם שוקולד

250 גרם נוגט

אופן הכנה:

- ❖ ממיסים את החמאה והשוקולד על באן מארי.
- ❖ מוסיפים את הנוגט ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה.
- ❖ מוסיפים את הקורנפלקס עד שמתקבלת תערובת אחידה.
- ❖ בתחתית של כל כוס יש לשטח שכבה דקה מתערובת הקורנפלקס.

שוקולד לבן פיסטוק

200 גרם שוקולד לבן

50 גרם שמנת מתוקה

3 פרחי לבנדר

טיפה מלח

50 גרם צימוקים בהירים

50 גרם פיסטוק קלוי וקצוץ גס

כפית משחת פיסטוק

אופן הכנה:

- ❖ מערבבים הכול על בן מרי עד שהמסה חלקה.
- ❖ יוצקים לכוסות ומקררים

שט לא שוקלאד מריי וצראלייטן מסוכרים

200 גרם שוקולד 70%

50 גרם שמנת מתוקה

50 גרם פקאן מסוכר גרוס

50 גרם ערמונים מסוכרים גרוסים

אופן הכנה:

❖ מערבבים הכול על בן מרי עד שהמסה חלקה.

❖ יוצקים לכוסות ומקררים

שט לא שוקלאד גפוז עם גפוזלייטן מסוכרים

200 גרם שוקולד תפוז כתום

50 גרם שמנת מתוקה

50 גרם תפוזונים מסוכרים קצוצים גס

אופן הכנה:

❖ מערבבים הכול על בן מרי עד שהמסה חלקה.

❖ יוצקים לכוסות ומקררים

כדור גלידה ונוף עם מריק פסיפאוריה פירואן ישר קרמבל

לגלידה:

240 מל חלב

250 מל שמנת

כפית משחת וניל

5 חלמונים

120 גרם סוכר

אופן הכנה:

- ❖ מביאים לרתיחה שמנת, חלב ווניל.
- ❖ טורפים את החלמונים עם הסוכר.
- ❖ משווים טמפ'
- ❖ מחזירים לסיר וממשיכים לבחוש עד להסמכה בטמפ' של 82-84 מעלות.
- ❖ מקררים ומעבירים למכונת גלידה לכ- 20 דקות.

לקרמבל:

80 גרם קרח

80 גרם חמאה קרה

80 גרם סוכר דמררה

50 גרם אגוזי פקאן

קורט קינמון

קורט מוסקט

קורט פלפל שחור

אופן הכנה:

- ❖ מכניסים למעבד מזון וטוחנים בפולסים לפרורים.
- ❖ מצננים במקפיא ואופים בחום של 180 מעלות ל – 15 דקות.
- ❖ מצננים ומפוררים.

פירות:

150 גרם פרות יער טריים להגשה.

מעט עלי נענע מחוברים כזוג לעיטור

קרחונים:

קיווי -

1 קיווי

6 עלי נענע

אופן הכנה: לקלף, לטחון ולהקפיא בתוך קוביות קרח קטנות. להוציא מהתבניות רק בהגשה.

תותים -

4 תותים

אופן הכנה: לטחון ולהקפיא בתבניות של קוביות קרח קטנות להוציא מהתבניות רק בהגשה.

מרק פסיפלורה

4 פסיפלורה

כ – 80 גרם סוכר

מעט מים להמסה

כפית מיץ לימון

אופן הכנה:

❖ להרתיח בסיר את הפסיפלורה.

❖ בסיר קטן נוסף להכין מהסוכר ומהמים קרמל בהיר.

❖ להוסיף את הפסיפלורה ולערבב.

❖ להרתיח כדקה! לסנן, אח"כ לצנן עד להרכבת המנה.

הרכבת המנה:

בכוס מרטיני –

מרק פסיפלורה בתחתית, מעליו כדור גלידה, מעליו מפזרים קרמבל, מעליו פירות יער. מסביב קוביות

קרח של הפירות הקפואים ועיטור עלי נענע.